

## BROCHETTES D'ESPADON, SAUCE A LA VANILLE



### Ingrédients :

- Une tranche d'espadon (505grs pour la mienne)
- 15 cl de vin blanc
- 1 gousse d'ail râpée
- 20 cl crème liquide
- Une gousse de vanille égrainée
- Le zeste d'un demi citron vert
- 3 c à s de vinaigre à la vanille (remplacé par du vinaigre de vin rouge, car je n'en avais pas)
- Sel et poivre noir du moulin

### Préparation :

- Nettoyer le poisson, le découper en gros cubes et former des brochettes.
- Égrainer la gousse de vanille, râper l'ail et le zeste de citron citron. Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile neutre (huile de pépins de raisin pour moi), saler le poisson sur les deux faces et faire dorer les brochettes dans poêle. Réserver lorsqu'elles sont colorées.
- Déglacer la poêle avec le vin blanc et le vinaigre parfumé. Ajouter l'ail et le zeste de citron. Verser la crème et enfin la vanille. Saler et poivrer. Laisser épaissir à feu doux quelques minutes. Passer au tamis en versant dans une saucière, vous obtiendrez une sauce lisse et parfumée.
- Servir les brochettes avec du riz, des légumes, ou les deux. Napper généreusement de sauce ! Parsemer de lamelles de citron confit, si vous aimez cela.